

Cozze, ostriche e capesante gratinate con un tris di panature



di Rina Zamarra | 23 dic 2018

Le cozze, le ostriche e le capesante gratinate sono l'antipasto ideale per una cena a lume di candela, soprattutto se il proprio ospite non ama il crudo di mare.



Cozze, ostriche e capesante gratinate sono un perfetto antipasto di una romantica cena a due. Non a caso, nei suoi diari Casanova faceva spesso riferimento alle ostriche come pietanza delle sue cene galanti.

Sonia Peronaci ti svela tutti i segreti per ottenere una panatura croccante, senza che il mollusco risulti secco.

Il momento più complicato è quello della pulizia di cozze e ostriche che si possono comprare già pronte all'uso, così da semplificare la ricetta.

Le ostriche, in particolare, si vendono al supermercato con un forellino che indica il punto in cui aprirle servendosi del **coltello da ostrica** oppure di uno scavino da parmigiano.

Pronta a conquistare la tua metà con un bel piatto di cozze, ostriche e capesante gratinate alla maniera di GialloZafferano?

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Antipasti di pesce

Cottura

40 minuti

Dosi

2

Metodo di cottura

In forno

Preparazione

30 minuti

Tempo totale

70 minuti

Ingredienti

Cozze

10

Capesante

5

Limoni

1

Aglione

1 spicchio

Prezzemolo

2 ciuffetti

Capperi

10 gr

Pomodorini

50 gr

Olio extra vergine di oliva

q.b.

Ostriche

5

Pane raffermo

400 gr

Parmigiano grattugiato

100 gr

Timo

2 rametti

Pepe

q.b.

Acciughe

4

Brodo vegetale

q.b.

Preparazione

1. Inizia pulendo le cozze. Togli il bisso con le dita e raschia il guscio prima con un coltellino e poi con una paglietta d'acciaio non saponata.
2. Versa le cozze in una padella per farle schiudere e copri con il coperchio senza aggiungere condimenti. Servono pochi minuti a fuoco medio per farle dischiudere.
3. Prendi un coltellino da ostriche o uno per il parmigiano. Posiziona l'ostrica su un panno, **infilala nella lama nell'apertura lungo l'attaccatura tra i due gusci e recidi il muscolo**. Apri l'ostrica e tienila in posizione orizzontale senza fare cadere l'acqua interna, che userai per la panatura.
4. Spegni il fornello con le cozze quando si sono tutte aperte e raccogli l'acqua di cottura in una ciotola. Elimina il guscio vuoto, tenendo solo quello su cui è adagiato il mollusco.

5. Spezzetta il pane senza la corteccia e frullalo nel mixer. La base comune per la panatura dei molluschi è costituita da pane, formaggio grattugiato, aglio e prezzemolo tritato.
6. Aggiungi al pane la scorza grattugiata di un limone e un trito di prezzemolo, timo, maggiorana e aglio. Mescola e aggiusta di pepe. Per la salatura regolati solo alla fine perché dovrai aggiungere il brodo e l'acqua di cozze e ostriche.
7. Prepara il brodo vegetale e tienilo in caldo in un tegame.
8. Comincia con la panatura delle cozze. Versa un po' di pane in una ciotola e aggiungi l'acqua di cottura delle cozze, un mestolino di brodo vegetale e un filo di olio d'oliva. Mescola per bene la panatura, riempi le cozze e disponile su una teglia foderata con la carta forno.
9. Passa alla panatura delle ostriche. Versa in una ciotola il pane, l'acqua delle ostriche e un trito di capperi e acciughe. Se vuoi puoi aggiungere anche un goccio di prosecco o di champagne. Mescola, riempi le ostriche e disponile nella stessa pirofila delle cozze. Per tenerle dritte durante la cottura fai degli anelli con la carta stagnola e poggiale sopra.
10. Irrora la teglia con un filo d'olio e inforna in **forno statico preriscaldato a 250 gradi per 10/15 minuti**. Negli ultimi minuti di cottura aziona il grill.
11. Prepara l'ultima panatura per le capesante. Mescola in una ciotolina il pane, un mestolino di brodo vegetale, un filo d'olio e dei pomodorini tagliati in quattro. Se vuoi puoi aggiungere un goccio di cognac o di brandy.
12. Lascia da parte qualche pomodorino per la decorazione e riempi le capesante con la panatura. **Inforna a 250 gradi in forno statico preriscaldato per 20/25 minuti**. Negli ultimi minuti di cottura aziona il grill.
13. Servi le cozze, le ostriche e le capesante gratinate su un bel piatto da portata senza farle raffreddare troppo.

Vota la ricetta

